vinetur

Bodegas Nexus y Frontaura proponen seis vinos para maridar todos los platos de la Navidad

La selección abarca desde mariscos y pescados hasta asados, carnes rojas y postres, con referencias premiadas internacionalmente

martes 2 de diciembre de 2025



Camino Pardo, directora de Bodegas Nexus y Frontaura & Victoria, ha presentado este martes su propuesta de maridajes para las comidas y cenas navideñas. La selección incluye vinos pensados para acompañar los platos más tradicionales de estas fechas, desde mariscos y pescados hasta asados, carnes rojas y postres.

Para los entrantes y aperitivos, la bodega recomienda el Frontaura & Victoria Verdejo 2022. Este vino blanco, elaborado con uvas Verdejo de viñedos situados en La Seca (Valladolid), pasa ocho meses en barricas nuevas de roble francés Allier. Según Pardo, su frescura y expresión varietal ayudan a limpiar el paladar y potencian la salinidad natural del marisco. Es una opción adecuada para acompañar mariscos, almejas a la marinera, vieiras gratinadas o carpaccio de bacalao.

En el caso de los pescados y platos suaves, la propuesta es Nexus Crianza, un tinto 100% Tempranillo con 12 meses de crianza en barricas de roble francés Allier. Este vino busca equilibrar tradición e innovación y se adapta bien a recetas como merluza en salsa verde, lubina al horno con patatas o pularda trufada suave. Su equilibrio entre fruta y madera lo convierte en un acompañante adecuado para pescados grasos y platos con salsas finas. Nexus Crianza ha recibido reconocimientos como 91 puntos en la Guía Peñín, Medalla de Plata en el Concours Mondial de Bruselas y medallas de oro en certámenes internacionales.

Para carnes blancas y recetas tradicionales, la bodega sugiere Frontaura Crianza. Este vino se elabora con uva tinta de Toro y pasa 13 meses en barricas de roble francés. Según Pardo, su carácter redondo y tanino amable encajan bien con carnes delicadas pero sabrosas como capón relleno, cochinillo asado o pavo con frutos secos.

En cuanto a los asados y platos principales más contundentes, Camino Pardo recomienda Aponte Reserva. Este tinto pertenece a la D.O. Toro (Zamora) y se elabora con uvas Tinta de Toro procedentes de suelos pobres y clima extremo. Es un vino pensado para acompañar lechazo asado, cordero al horno, roast beef o guisos de carrillera. Su estructura profunda y final largo lo hacen adecuado para platos de cocción lenta y carnes jugosas.

Para cenas especiales o celebraciones señaladas, la propuesta es Aponte+. Este tinto se produce en pequeñas fincas con métodos artesanales y sin prisas. Elaborado solo con uvas Tinta de Toro, se recomienda para solomillo Wellington, estofados especiados o platos de caza mayor. Su complejidad aromática lo convierte en una referencia para brindar en encuentros importantes.

En el apartado de postres y sobremesa, la bodega presenta Frontaura & Victoria Rosé 2023. Este rosado es una edición limitada elaborada con Tempranillo, Syrah y Verdejo. Se aconseja para tartas de fruta, roscones ligeros, postres cremosos o quesos suaves. Su frescura y perfil aromático permiten cerrar la comida sin saturar el paladar.

La selección presentada por Camino Pardo busca ofrecer armonías entre vinos y platos típicos navideños que permitan disfrutar tanto del producto local como del trabajo realizado por los equipos técnicos de las bodegas Nexus y Frontaura & Victoria.